



Ingédients

- 5 à 6 maquereaux entier ultra-frais
- 40 g de copeaux de bois fruitier (pommier ou cerise)
- 200 g de carottes nouvelles
- 150 g de radis
- 150 g de mini-betteraves chioggia
- 150 g de courgette jaune
- 200 g d'haricots verts
- 5 g d'aneth
- 5 g ciboulette
- 5 g cerfeuil
- 3 g d'estragon :
- 5 g de persil plat
- 200 g de crème crue fermière ou de yaourt ou de crème aigre
- 200 g de vinaigre de cidre
- 200 g d'eau
- 40 g de sucre
- 8 g de sel

JEUDI 9 OCTOBRE 2025



Orne

Rillettes de maquereau fumé

Déroulé

Fumage à froid

- Lever les filets, retirer les arêtes et les petites peaux abîmées.
- Saler légèrement au sel fin (20 min), rincer et éponger.
- Fumer à froid (max. 28 °C) avec des copeaux de pommier pendant 12 à 15 min.
- Laisser reposer au frais 30 min pour fondre les arômes.

Rillettes

- Émietter délicatement le maquereau fumé.
- Mélanger avec l'huile d'olive douce, la moutarde fine, la ciboulette ciselée,
- la crème crue montée souplement et le zeste de citron.
- Rectifier avec le sel et le poivre blanc.

Petits légumes maraîchers

- Cuire à l'anglaise les légumes fermes (carottes, haricots verts) en gardant le croquant.
- Laisser crus les radis, la courgette et la betterave, coupés en fines lamelles.

Pickles vifs

- Chauffer le vinaigre de cidre avec l'eau, le sucre et le sel.
- Verser bouillant sur les lamelles de légumes.
- Laisser mariner 1 à 2 h, puis garder au frais.

Crème aigrette aux herbes

- Monter légèrement la crème crue.
- Ajouter la crème aigre ou le yaourt fermier.
- Incorporer les herbes ciselées.
- Rillettes de maquereau fumé
- Légumes maraîchers, pickles, crème aigrette aux herbes potagères.
- Assaisonner au citron, sel et poivre blanc.

Dressage

- Tracer un voile de crème aigrette au fond de l'assiette.
- Déposer une quenelle de rillettes au centre.
- Disposer harmonieusement les légumes et pickles.

En finition : micro-pousses, fleurs de bourrache, filet d'huile d'olive verte.

Orne

Suprême de volaille farci de mousseline aux champignons, gâteau de céleri, pommes fruits rôties, sauce façon Vallée d'Auge

Déroulé

Mousseline de volaille aux champignons

- Ciseler les champignons, les faire suer au beurre sans coloration.
- Déglacer au Calvados, réduire, puis refroidir.
- Mixer la chair de volaille avec le blanc d'œuf, assaisonner.
- Ajouter la crème froide en filet et mixer brièvement.
- Passer au tamis fin.
- Incorporer les champignons refroidis.

Farcir et cuire les suprêmes

- Détacher délicatement la peau des suprêmes.
- Glisser la mousseline sous la peau et bien la répartir.
- Assaisonner et poêler côté peau dans un filet de beurre.
- Finir la cuisson au four à 160 °C pendant environ 10 à 12 min.

Gâteau de céleri

- Cuire le céleri à l'eau salée ou à la vapeur jusqu'à ce qu'il soit tendre.
- Égoutter, puis mixer avec le beurre, la crème, le sel, le poivre et la muscade.
- Incorporer les œufs, verser dans un moule chemisé.
- Cuire au bain-marie, au four à 150 °C, pendant environ 30 à 35 min.
- Refroidir, puis détailler en portions.

Pommes fruits rôties

- Éplucher et couper les pommes en quartiers.
- Les rôtir au beurre demi-sel, puis ajouter le miel en fin de cuisson pour les glacer.

Sauce façon Vallée d'Auge

- Faire suer les échalotes au beurre.
- Déglacer au cidre, réduire presque à sec.
- Ajouter le Calvados et flamber.
- Verser la crème et le fond blanc, puis réduire à consistance nappante.
- Assaisonner.

Dressage

- Déposer le gâteau de céleri au centre de l'assiette.
- Poser le suprême tranché dessus.
- Disposer harmonieusement les pommes rôties.
- Napper de sauce Vallée d'Auge.
- Décorer de pluches de cerfeuil ou de ciboulette.

Ingédients



Volaille et farce

- 10 suprême de volaille fermière avec peau
- 250 g de chair de volaille (parures)
- 125 g de crème liquide entière bien froide
- 1,25 blanc d'œuf
- 150 g de champignons de Paris
- 37,5 g de beurre
- 6,25 cl de calvados
- QS de sel fin et poivre blanc

Gâteau de céleri (version purée)

- 625 g de céleri-rave épluché et taillé en cubes
- 62,5 g de beurre doux
- 62,5 g de crème liquide
- 2,5 œuf entiers
- QS de sel fin, poivre

Pommes fruits rôties

- 5 pommes (chantecler ou reine des reinettes)
- 37 g de beurre demi-sel
- 12,5 g de miel de fleurs

Sauce Vallée d'Auge

- 3,5 échalotes ciselées
- 50 g de beurre
- 18 cl de cidre brut
- 6 cl de calvados
- 31 cl de crème liquide entière
- 12,5 cl de fond blanc de volaille réduit
- QS de sel et poivre

JEUDI 9 OCTOBRE 2025



Orne

Choux craquelin – butternut, pomme, poire. Sauce caramel au beurre salé

Déroulé

Ingrédients



Craquelin

10 CHOUX

- 100 g de beurre pomade
- 125 g de cassonade
- 125 g de farine T55

Pâte à choux

- 125 g d'eau
- 125 g de lait entier
- 110 g de beurre doux
- 4 g de sel fin
- 140 g de farine T55
- 250 g d'oeuf entiers

Crème diplomate au butternut

- 120 g de purée de butternut
- 250 g de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 60 g de jaunes d'oeufs
- 60 g de sucre de semoule
- 25 g de poudre à crème
- 4 g de gélatine
- 250 g de crème fouettée

Pommes-poires rôties

- 200 g de pommes
- 200 g de poires
- 30 g de beurre doux
- 20 g de semoule
- ½ gousse de vanille

Caramel beurre salé

- 150 g de sucre semoule
- 80 g de beurre demi-sel
- 150 g de crème liquide

Craquelin

- Mélanger le beurre pomade, la cassonade et la farine.
- Étaler, détailler, réserver.

Pâte à choux

- Chauffer l'eau, le lait, le beurre et le sel.
- Ajouter la farine et dessécher la pâte.
- Incorporer les œufs.
- Pocher, déposer le craquelin, cuire à 170 °C.

Crème diplomate

- Rôtir la butternut, mixer.
- Faire une crème pâtissière, ajouter la gélatine et la purée de butternut, refroidir.
- Incorporer la crème fouettée.

Pomme-poire

- Tailler en brunoise, faire sauter au beurre avec le sucre et la vanille, refroidir.

Caramel

- Caraméliser le sucre, ajouter le beurre demi-sel, puis la crème chaude, lisser.

Montage

- Couper les chapeaux, garnir de crème diplomate, ajouter les fruits, refermer.
- Décorer de caramel et de noix de pécan.